



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION 2019 Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Una cosecha fantástica de nuestro Malbec de Paraje Altamira, que muestra toda la complejidad, concentración y textura que esta apelación puede entregar sin dejar de ser un vino grácil y muy bebible. Muestra un color rojo rubí profundo, con sutiles reflejos violáceos. Es un vino con una nariz intensa y elegante, con aromas a frutos negros, cassis y ciruela; aromas herbáceos, a eucalipto, con sutiles notas de tiza y cáscara de naranja que se van revelando a medida que el vino se abre en la copa. En boca tiene una entrada imponente; es jugoso, fresco y vertical. Tiene una gran textura, notas de tiza y un final aterciopelado y persistente que lo deja a uno salivando y con una sonrisa.

COSECHA 2019

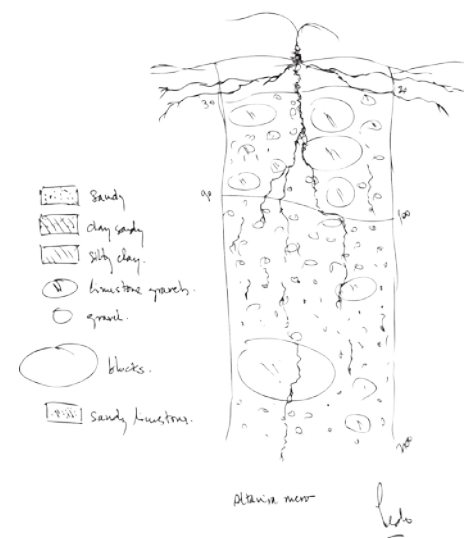
Nuestros viñedos alcanzaron un equilibrio en ésta temporada, con mejoras que veníamos evidenciando desde la temporada anterior. Desde la perspectiva climática, además de casi no tener heladas tardías, 2019 registró temperaturas máximas más calientes y mínimas más frías en comparación con datos históricos. Esta gran amplitud térmica logró una notable presencia de sabores frutales en los vinos. Las dos olas de calor en Enero, típicas de Mendoza, aportaron concentración a los mostos que, con la acidez natural que caracteriza nuestras vendimias, produjo en esta añada vinos excelentes y muy elegantes.

ELABORACIÓN

Las uvas son seleccionadas sobre una doble cinta y encubadas por gravedad en pequeñas piletas de concreto. Luego comienza la fermentación alcohólica con levaduras indígenas a 26°C por 15 días. A este vino no se le realizan remontajes con bomba, ya que durante esta etapa el sombrero se mueve por pisoteo. La crianza es de 18 meses en foudres de roble francés sin tostar de 3500 litros. Antes del fraccionamiento se hace una leve filtración para no alterar la calidad del vino, y luego se cría por 12 meses en botellas.

VIÑEDOS

100% de este Malbec proviene de las terrazas aluvionales de Paraje Altamira, creadas por el Río Tunuyán (1200 msnm). La matriz de suelo es limo-arenosa con piedras y gravas de gran tamaño cubiertas de carbonato de calcio, que ocupan un 85% del suelo, brindando al vino elegancia y mineralidad.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Tapón: Corcho DIAM 30 | Volumen: 750ml | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,8 g/l | pH: 3,75 | Azúcar Residual: 1,8 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgia, Victoria Maselli.

